

WAU

ディーブに伝えるマレーシア文化通信

[ワウ] Malaysia Cultural Post

No. **14**

WINTER 2017

TAKE FREE

マレーシア Wau (ワウ) のように、
色鮮やかで誇り高いマレーシア
の伝統芸能、ごはん、映画に
焦点をあて、専門家がディーブ
に紹介する **フリーペーパー**

Special Interview

キャンバスは世界 デボラ・テン *Deborah Ten*

歴史を語る伝説のホテル

ザ・マジェスティック・ホテル・クアラルンプール

The Majestic Hotel Kuala Lumpur

ご当地ヌードル 「ラクサ」と「ラーメン」

マレーシアと日本の文化比較 *Laksa & Ramen*

Cross-Cultural Comparison: Malaysia and Japan

WAU Gallery

ペナンのパイプオルガン

WAU's Topics

“WASHOKU : japanese food for festivities” in Kuala Lumpur
東京国際映画祭 2017 にて、エドモンド・ヨウ監督が最優秀監督賞!



マレーシアに関する情報を伝えるコーナー。日本やマレーシアでのイベント、話題になった出来事など、WAW 編集部がカルチャーな視点でピックアップ!

ongoing!!

日本とマレーシアをカルチャーで結ぶ

“Washoku : japanese food for festivities” in Kuala Lumpur



「Washoku : japanese food for festivities」

会期：開催中～2018年1月25日(木) 開館時間：11:00～21:00 電話：(+60)3-2141 7777
入場料：無料 ※飲食やイベント、ワークショップは有料

マレーシア、クアラルンプールで開催中! 日本発の体験型展示イベント、今回のテーマは“和食 Washoku”です。なかでも、日本の酒文化をフィーチャーし、日本各地の酒が45種以上も会場におめみえ。「全国新酒鑑評会」で14年連続の金賞を誇る札幌の地酒「千歳鶴」や日本酒度 +5°Cという辛口の特別純米酒「国土無双烈」などが、1杯10リンギット(約260円)で試飲できます! また、三年古酒の沖縄の泡盛「瑞泉」、宮崎の本格焼酎「黒麹高千穂」、鹿児島島の完熟梅を使用した「アロマ梅酒」など、日本酒以外のラインナップも充実。3種類の酒を20リンギット(約520円)で飲み比べられるセットもあるので、こちらもお見逃しなく。さらに、人気のレストラン「Babe」のオーナーシェフによるライブクッキングショー(12月2、3日)など、和食にまつわるイベントやワークショップも盛りだくさん。この機会にぜひ、奥深い和食の世界にひたってみてはいかがでしょうか。

場所：「CUBE_1」

3F THE CUBE, ISETAN The Japan Store Kuala Lumpur,
LOT10, 50 Jalan Sultan Ismail 50250 Kuala Lumpur, Malaysia
<http://www.cube1kl.com/>
Facebook : Cube1kl Instagram : cube1kl

DNP
大日本印刷

Report

東京国際映画祭 2017

マレーシアのエドモンド・ヨウ監督 最優秀監督賞を受賞!



©Greenlight Pictures



©Greenlight Pictures

マレーシアの映画を紹介してきた本誌として、とても嬉しいお知らせ。WAW6号で特集したエドモンド・ヨウ監督が『アケラット - ロビンギャの祈り』で、2017年の東京国際映画祭、最優秀監督賞を受賞! 2015年、同監督の『破裂するドリアン河の記憶』がマレーシア人として初のコンペ部門にノミネートされたことにつづく快挙です。ヨウ監督の作品の特徴は、詩的な物語とシビアな社会的背景が絡み合っているところ。前作の『破裂するドリアン河の記憶』も淡い恋物語とマレーシアが実際に抱える環境問題など、いくつものレイヤーで現代マレーシアを描きました。今回も、マレーシアが直面するロビンギャ

移民の問題を取り上げ、主人公が人身売買組織に関わり破滅していくセンセーショナルな物語でありながら、どこか幻想的で叙情的な演出が印象的な作品。主演は前作でも重要な役を務めたダフネ・ローさん。相手役の青年は、マレーシアの映画監督として国際的に活躍した故ヤスミン監督の遺作『タレントタイム』に出演したハワード・ホン・カーホウさん。二胡を弾いていたあの少年が、凛々しい青年になっていたのもマレーシア映画ファンには嬉しい見所でした。早稲田大学で映像を学んだ日本とも縁の深いエドモンド・ヨウ監督、これからの活躍にさらなる注目をしていきます。 文・高塚利恵 Rie Takatsuka(ODD PICTURES)



ペナン島、セント・ジョージ教会に 鳴り響くパイプオルガンの音

The Sound of the Pipe Organ at St. George Church, Penang

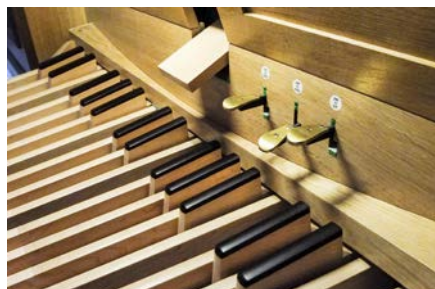
英国マンダー社によって製造された、
2段の手鍵盤と17のストップを持つメカニカル・パイプオルガン

教会の雰囲気に合わせて落ち着いた着きのある木製の外装に囲われたパイプに、まっさらな白黒の鍵盤、そして足元のペダルも輝いています。ヨーロッパとは違う熱帯気候に合わせてメカニカル方式の構造を取り入れた楽器は、英国のマンダー社によって製作され、設置工事には約1年の月日がかけられました。一度はパイプオルガンの声を失った歴史ある教会の高い天井にふたたび広がった音は、神に祈りを捧げる信者たちを包み込みます。

約200年の歴史を持つ東南アジア最古の英国国教会、美しい白亜のセント・ジョージ教会は、さまざまな宗教を信仰する人々が隣り合って暮らすペナン島のシンボリックな宗教施設の一つです。教会創立200周年を2年後に控え、今年1050本のパイプから成る新しいパイプオルガンが導入されました。第二次世界大戦時、この教会は破壊され、当時のパイプオルガンは部品を盗まれたことで、声を失ってしまったのです。



草花をモチーフとしたマレーシアの伝統的なデザインが施された装飾



メカニカル方式でコントロールされる足鍵盤



手鍵盤の左右に配され、音色を切り替えるストップレバーの配置は、大戦前のオルガンにもとづいている

はじめてデボラさんと会ったのは、渋谷のマレーシア料理店でした。すらりとした長身に、ロングの黒髪。人を惹きつけるオーラがあり、天性のモデルだな、と感じました。イツセイミヤケやヨウジヤマモトなど、世界の一流ブランドと仕事をした経験をもつデボラさん。まず、モデルになっただけを教えてください。

子どものころの将来の夢はアニメーターになることでした。アニメといえは日本なので、2006年に日本に渡り、武蔵野美術大学の映像学科に入学。大学2年のとき、校内のファッションショーに参加したのが、モデルに興味を持ったきっかけです。それから日本のモデル事務所所属し、現在の活動を続けています。

モデルの仕事を通して感じたことは？

6年ほどモデルを経験してわかったのは、クリエイティブな発想が不可欠ということ。モデルは、カメラマン、デザイナー、スタイリストなどの専門家が、自分の技を描く「キャンバス」ですが、キャンバス以上でなければいけません。モデル自身が想像をふくらませ、ポーズをとる。たとえば、現場の空間と調和していくのも、モデルの大事な仕事です。

もうひとつ。文化の違いなのかもしれないませんが、国によって、求められるというモデル像が違うのも新しい発見でした。

つまり日本とマレーシアでは、モデルに求めることが異なるということ？

そうですね。日本はモデルに「愛らしさ、さりげなさ」を求める気があります。マレーシアは「あでやかさ」かな。以前、台湾で仕事をすることがありますが、台湾では「かわいらしさ」が大事のように感じました。もちろん、どの国もクリエイターたちの熱意は変わりませんが、より高みを目指しているのは同じです。

モデルだけでなく、レポーターとしても活躍しているデボラさん。NHKワールドTVでは、外国人レポーターとして日本文化を発信されていますね。

「NHK Journeys in Japan」という旅番組で、日本各地をまわりました。静岡県の箱根、小田原、伊豆、北海道の富良野、美瑛。ほかに、奈良、秋田の男鹿、山形、尾瀬など。有名な観光地から、日本人も知らない田舎町まで、さまざまな場所を訪れました。日本の田舎の自然はともて美しいですね。都会とはまた違った魅力があります。

印象に残っている場所はありますか？

はじめてのロケで訪れた尾瀬です。山小屋に泊まったのですが、そこは石けんを使うことが禁止されていて、お湯だけで体を洗うんです。細やかな配慮で、その土地の自然を守って



NHKワールドの旅番組で日本各地をめぐり、日本の食文化、伝統行事を英語でレポートしている Images courtesy of NHK World

いることに感動しました。また、北海道は、常夏の国で生まれたマレーシア人にとっては人生初体験の連続！氷点下の露天風呂や雪山でのバックカントリーなど、どれも貴重な体験でした。秋田もよかったです。とくに、きりたんぼ鍋や山菜のおひたしなどの郷土料理が、すべて美味！秋田弁を理解するのは難しかったけれど、イントネーションにはとても惹かれました。どの町も、その土地で暮らす人と話したり、交流したりしているときに、いちばん楽しいです。

旅のなかで、マレーシアと日本で違うな、と感じたことはありますか？

いちばん感じるのは、日本人の季節への思い入れです。季節の移り変わりにとても敏感で、たとえば紅葉を見ると「きれいだな」と思い、もう一方で「もうすぐ年が終わってしまう」とあせったりします。マレーシアはいつも夏なので、いつの間にか12月になり、感傷にふける間もなく次の年へ（笑）。日本人のように時の移り変わりをしみじみ感じたりはしないですね。

キャンバスは世界 デボラ・テン

モデル、レポーター、ライター

マレーシアより来日。たぐいまれなるスタイルのよさで、大学生のころからファッションモデルとして活躍。マレーシア人として初めて、英文メディア『日経・アジア・レビュー』の表紙モデルに抜擢され、注目を集めた。また、海外に日本の文化の伝えたい、と日本各地の情報をTVレポーターとして発信。母国を離れ、日本から世界へ。活躍の場を広げるデボラさんにインタビュー。



写真：Hazel Chiu
ヘア：Po Tsang Ho



アジア経済ニュースを英語で伝える『日経・アジア・レビュー』の表紙を飾るデボラさん
Image courtesy of Nikkei Asian Review

人と人とのコミュニケーションの方法で違いを感じたことはありますか？

東北のロケで気づいたことなのですが、東北の人は、初対面のときはシャイですが、仲良くなると、とてもフレンドリーですね。東北弁のイントネーションが大好きで、いつまでも聞いていたいぐらい。

もうひとつ、人間関係で感じるのは、マレーシア人は、どちらかというと家族や身近な人を大事にし、それ以外の人のことはあまり気にしません。日本人は、他人のことも大事に考えますよね。日本の「おもてなし」というのは、たとえば、道行く見えず知らずの人に楽しんでもらうために、公道に植えられた花を綺麗に整える、ということに近い気がします。つまり、知らない人のためにおもてなしをする。マレーシア人は自分の家の庭の花なら大事に育てますが、公道の花を手入れすることはしないと違います。

また、日本人は何事にも一生懸命に取り組み、その結果、スキルが高い人が多いですね。細かな部分にもこだ

わり、完璧を求めるのが、日本人かな。

最近、日本からニューヨークに活動の拠点を移したそうですね。

英語の文章のスキルを磨くために、今年の夏から、コロンビア大学に留学しています。以前、デジタル広告の制作会社の広報を担当していたとき、文章を書くことが多く、当時からもっと勉強をしようと思っていました。「自分の言葉で、世界に情報を発信していく」。そのためには、英語の文をもっと勉強しなければ、とニューヨークへの留学を決意。今は、勉強にはげむ毎日です。応援してくれる家族、友人、元同僚、そして恋人に、いつか恩返しができるよう、がんばります。

モデル、レポーター、ライターなど、マルチな才能を發揮するデボラさん。クリエイティブな発想力、そして自分というフィルターを通した世界観を大事にしながら、前に進んでいく魅力にあふれていました。彼女にとってのキャンパスは、日本でも、マレーシアでもなく、国を超えた広い世界なのです。



Deborah Ten

モデル、レポーター、ライター

クアラルンプール生まれ。武蔵野美術大学の映像学科を卒業後、ファッションモデル、NHKワールドTVのレポーター、デジタル制作広告会社の広報など多方面で活躍。マルチな語学力（英語、中国語、マレー語、日本語）をいかし、通訳、翻訳、ライティングなど、多言語での情報発信に力を入れている。現在はニューヨーク在住。

<https://www.instagram.com/tendeborah/>

写真：Kazuma Yamano
スタイリング：Yui Igarashi

ラクサ Laksa

中国からの移民が持ちこんだ麺料理で、ラクサの語源はサンスクリット語といわれている。米粉の麺を基本とし、スープは大きく分けて2種類。鶏や海老のスープにココナッツミルクを加えたクリーミーなもの、魚のだしをベースにしたあっさりしたもの。どちらも唐辛子入りで、刺激的な辛さがある。具は、卵（ゆで卵や錦糸卵）、海老、鶏肉、魚のほぐし身、フィッシュボールなど。魚系のラクサは、家で作ることもある。



ケダラクサ Kedah Laksa

ペナンの北に位置するケダ州で食べられている。魚のだしに酸味を加えたさっぱりした味で、米粉の丸麺を合わせる。むかし、逃亡中の泥棒がどうしてもこの「ケダラクサ」が食べたくて屋台に立ち寄ったところ、先回りしていた警察に捕まったという、なんともおもしろいエピソードがある。

ラクサム Laksam

マレー半島北東、クランタン州付近でラクサといえ、この「ラクサム」。魚だしにココナッツミルクを混ぜた、ほのかに甘いスープで、米粉の太麺で食べる。太麺といっても、四角状に薄のした麺をくるっと巻いたもので、マカロニのように中は空洞。食感はやわらか。すするのではなく「食べる」麺。

サラワクラクサ Sarawak Laksa

黒胡椒をきかせたパンチのあるスープが特徴の「サラワクラクサ」。ホルネオ島サラワク州のご当地ヌードル。麺はビーフンで、千切りキュウリ、錦糸卵がおもな具。鶏だしの透明なスープやスパイスたっぷりのカレー味など、屋台によってさまざまなスープがあり、サンバルで辛さを調整する。ちなみに黒胡椒はサラワク州の特産物である。



アッサムラクサ Asam Laksa

ペナン島を中心に、マレー半島北部でよく食べられている味。また、マレーシア全土で、マレー系民族にとってラクサといえ、このアッサムラクサを指すことが多い。魚でつくるスープに、酸味と辛味を加え、海老の発酵ペーストを風味づけに加えた独特の味。とくにペナンのアッサムラクサが人気で、一度食べるとやみつきに。

ニョニヤラクサ Nyonya Laksa

世界遺産の町、マラッカの名物麺。海老と鶏ガラのスープをベースに、レモングラス、シナモンなどのスパイスとココナッツミルクを加えてじっくり煮込んだココナッツカレー麺。具は、魚のすり身、海老、油揚げ、ゆで卵。食べるときに柑橘系の酸味を加える。うま味、辛味、酸味などのバランスがよく、とても人気がある。

ジョホールラクサ Johor Laksa

その名の通りマレー半島の南部、ジョホール州で食べられているラクサ。生野菜やハーブを薬味のようにたっぷりのせ、麺はスパゲッティのように、かなり独特の味。魚や海鮮をいれたカレー風のタレに辛いサンバルをあえて食べる。祝いの席で食べる特別料理で、ほとんどの場合が家で手作り。一般の屋台ではあまり出会えない。



マレーシアを旅してつくづく思うのは、マレーシア人は麺が好きだなあとということ。米麺を炒めたり、卵麺をあえたり、さまざまな種類の麺料理があります。なかでも人気なのが「ラクサ」。最近、日本でもじわじわ人気になっているラクサは、マレーシア人の大好物。じつはラクサ、日本のご当地ヌードル「ラーメン」と同じように、地域によって色んな味があるのをご存知ですか？今回は、この2つの麺料理に注目します。

ラクサもあります！



つけ麺式ラクサ

日本とマレーシアの融合！東京・五反田のマレーシア料理店「ちりばり」で、「つけ麺式ラクサ」が味わえる。つけ麺とはラーメンの一種。スパイスのきいたラクサスープが麺と別に提供されるスタイルで、麺をスープにつけて食べる。



醤油味
喜多方ラーメン Kitakata Ramen

福島県喜多方市のご当地ラーメン。スープは澄んだ醤油味で、とんこつや鶏ガラ、煮干しなどを使っている。深みがありながらも、あっさりとしたあと味。じっくりねかせて作るコシのある太縮れ麺が特徴で、スープによくからむ。地元では早朝から営業をしている店が多く、出勤前の朝ごはんにラーメンという人もいる。



味噌ラーメン Miso Ramen

北海道・札幌が発祥の地。「味噌汁に麺を入れて欲しい」という常連客の注文から生まれたといわれている。濃厚な味噌に、こってりとした豚骨や鶏ガラのスープを加え、弾力のある中太のちぢれ麺を合わせることが多い。具は、焼き豚、ネギ、炒めたキャベツなど。寒い冬にふうふうしながら食べたい濃厚で力強い味。



醤油ラーメン Shoyu Ramen

日本のラーメンの基本の味。東京を中心に、全国で味わえる。味の核となっているのは醤油で、そこに鶏ガラスープ、昆布やカツオなどの和風のだしを加えて深みのある澄んだスープに仕上げる。合わせるのには、中細のちぢれ麺。具は、焼き豚、メンマ、なると（魚のすり身）など。あっさりして食べやすい。

とんこつラーメン Tonkotsu Ramen

九州を代表するラーメン（鹿児島は除く）で、長時間かけてとんこつを煮込み、白濁したまろやかなスープに仕上げる。うま味の強い濃厚な味だが、あと味はすっきりしているのが特徴。ストレートの細麺を合わせることが多く、基本の具は、焼き豚、ネギ、煮卵。ヨーロッパやアジアなど、海外で注目を集めているのは、このとんこつ味。



とんこつ
博多ラーメン Hakata Ramen

とんこつを強火でぐつぐつ沸騰させて作る乳白色の濃厚スープが特徴。麺はそうめんのような極細のストレート麺で、スープを適度に含ませながら食べる。地元の人は、麺のコシにこだわりが強く、「コナオトシ」「バリカタ」というように、麺のゆで時間をお客が指定。好みのコシの強さで、ラーメンを楽しむ文化がある。



醤油とんこつ
家系ラーメン Iekei Ramen

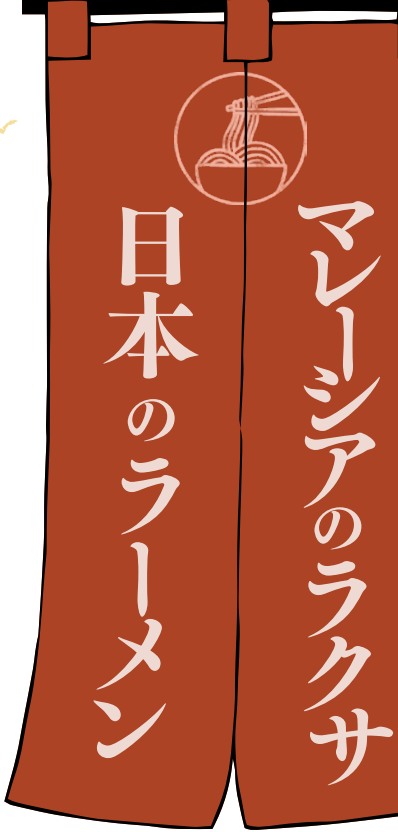
『吉村家』を元祖とし、神奈川県横浜周辺から全国に広がったラーメン。とんこつと鶏ガラを長時間煮込んで作る濃厚スープ「醤油とんこつ」が特徴で、とろりとした濃度があり、コシの強い太いストレート麺にからめて食べる。焼き豚、海苔、ほうれん草が基本の具。濃厚な味なので、男性や若い世代に人気。



ハラル醤油ラーメン
東京・浅草でハラルラーメン! 日本のラーメンが食べたい、というムスリムの方におすすめなのはHALAL 麺亭「成田屋」。醤油ラーメン、味噌ラーメンのほか、カレー混ぜそばなどメニューも豊富。京都や大阪に支店あり。

ラーメン Ramen

中国由来の麺料理で、漢字で「拉麺」（引きのばした麺という意味）と書く。麺は、小麦粉でつくる中華麺で、太麺、細麺、ちぢれ麺、平打ち麺など、スープにあわせて色々な形状がある。スープは、醤油、とんこつ、味噌、塩の4つの味が基本。さらに、複数の食材を組み合わせたWスープのように、店独自のスープがどんどん開発されている。具は、焼き豚、シナチク、ネギ、卵が主流。海苔、ほうれん草がのっていることもある。



こんなラーメン

国の文化遺産 ザ・マジエスティック・ホテル クアラルンプール



1900年代初めのホテルマジエスティックの様子。クアラルンプールの名門ホテルとして、世界のVIPを迎える迎賓館としても名を馳せた

クアラルンプールには一流のホテルが多くあります。そのなかで、ひととき瀟洒なたたずまいで人々を魅了しているのが、ザ・マジエスティック・ホテル・クアラルンプール。1932年に創業し、一時期は国立美術館として保存され、2012年にヘリテージホテルとして復活。2017年にはマレーシア初の高級ホテルコレクション「オートグラフ・コレクション」に加盟が認められました。マレーシアの歴史を映し出す、伝説のホテルを紹介します。

マレーシアの英字新聞『The Star』のオンラインニュースに、こんな書き出しの記事が掲載されました。「毎日が良き日である。しかし今日という日は、ホテルマジエスティックのかつてのオーナー・リム氏、そしてYTLコーポレーションのヤオ氏にとっては、ことさら特別な日であろう」。マレーシアの歴史を物語るホテルが、28年という長い沈黙を経て、ふたたび扉を開いた記念すべき日、2012年12月8日の記事です。

今から85年前の1932年、ホテルマジエスティックは、クアラルンプールの交通の要であった中央駅の向かい、スルタン・ヒシャムディン通りに建てられました。当時マレーシアはイギリスの支配下にあり、西洋の様式をとり入れた建造物が町を彩っていました。ホテルマジエスティックもそのひとつで、設計はオランダの建築事務所キーズ&ダウズウェルが担当。ネオ・クラシックとアールデコを融合させ、玄関を中心に左右対称に窓が並ぶコロニアル様式。真っ白な外壁にアーチ形の窓枠など、丘の上にたたずむ優

美な姿に、誰もが魅了されたそうです。内部も、目を見張る豪華さでした。51の部屋にはすべて特注の家具がしつらえられ、レストランのテーブルにはイギリス製の銀食器。お湯の出るシャワーを全室に完備し、18の部屋にはバスアップまで整えるという、当時最先端の設備。屋上にはダンスフロアがあり、社交パーティーが開かれるなど、世界各国から要人がおとずれ、贅沢でとっておきの時間を過ごしたといえます。

衰退と復活の道のり

しかしながら、1970年代になると、新しいホテルが次々に誕生し、そのあおりをうけて、華々しい時代は徐々に衰退していきます。幸いにも建物の解体はまぬがれ、1983年、歴史的建造物として国が登録。それとともにホテル事業をクローズし、翌84年から98年までは、国立美術館として保存されました。

1995年、マレーシア最大級の財閥YTLコーポレーションが、ホテルの復元プロジェクトにのりだします。国立美術館の民営化協定を政府と締



1 創業当時の5階建てで復活を遂げた「マジェスティック・ウィング」 2 優雅なメインダイニングでは、アフタヌーンティーや海南式の洋食が味わえる 3 「マジェスティック・ウィング」のスイートは、全室バトラーサービス付 4 バスルームの白黒のタイルは、20世紀の富裕層の家で使われたデザイン。猫足のバスタブも再現 5 ムーア建築で建てられた旧クアラランプール駅を目の前にのぞむプール。宿泊者なら誰でも利用可 6 部屋の家具、壁紙は、当時をしのばせるクラシカルなデザイン

TOUR INFORMATION

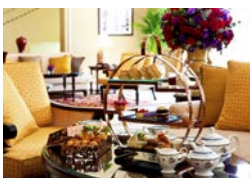
WAWU 読者限定・先着60名様

マレーシア専門の旅行会社「エムアールシー・ジャパン」と WAWU のコラボ企画!

日本マレーシア外交関係樹立60周年記念

ザ・マジェスティック・ホテル・クアラランプールに泊まる 贅沢な旅3泊4日

99,800円 (大人1名様、デラックスルーム 2名1室利用時、往復航空券こみ) アフタヌーンティー、ホテル体験スパ90分、『ナシレマツ!』本の特典付き!



2018年3月まで、毎週日・火・木発限定。年末年始は対象外となります。

KLの旧市街に位置し、都心までは無料の送迎バスで移動可能です。詳細はWEBサイトまで。 www.hatimalaysia.com

結。そして2012年、「ザ・マジェスティック・ホテル・クアラランプール」(以下、ザ・マジェスティック)として、歴史的なホテルはどういう現代に復活。ふたたび名門ホテルとして、新しい歴史を刻み始めたのです。

現代によみがえる姿

ザ・マジェスティックの見どころは、創業時の建物の構造をそのまま利用した「マジェスティック・ウィング」。国の文化遺産として登録されている5階建てのヘリテージホテルで、47室すべてがスイートタイプ。浴室の白黒のタイルや壁紙は、当時のデザインのまま、ノスタルジックな空間を醸しだしています。

2012年のリニューアルの際に新設された15階建ての「タワー・ウィング」でも、贅沢な滞在が味わえます。コロナル・カフェでは、植民地時代にうまれた洋食風の海南料理を提供。チキンチョップやブラウンカクテルが当

時の人気メニュー。午後限定の英国スタイルのアフタヌーンティーも、マレーシア流のセイボリーと英国スタイルのスコーンなど、歴史の融合を味わうことができます。プールは2つあり、とくにムーア式の旧クアラランプール駅を目の前に臨むプールが、最高のロケーションです。

ザ・マジェスティックが今語るもの

古きよき時代とよばれる、歴史がうんだ贅沢なひとときを体験できるホテル、ザ・マジェスティック。過ぎ去った過去をいつくしみ、そして新しい明日への一歩を応援してくれる、そんなホテルです。時は歩みをとめます。昔はよかった、と感じることは、誰にでもあるでしょう。でも、このホテルに訪れると、いつも思うのです。そうやって嘆くことはない。なぜなら、ザ・マジェスティックのように、時が満ちればかならず、復活を遂げるのですから。

音で訪ねるマレーシア

文・上原由季 Aki Uehara (Mutara Arts Production)



Geng Wak Long 『The New Authentic Kelantanese Traditional Music of Malaysia』



『Koleksi Lagu-Lagu Mak Yong』



『Gamelan Warisan Melayu』

第1回

外国を訪れる際、現地の音楽に触れ、CDを購入するのは旅の楽しみの一つです。多民族国家であるマレーシアは音楽も様々。今回はマレー系の伝統音楽CDをご紹介します。なお、これらのCDは、今年、Haji Malaysiaで行ったクラウドファンディングの「特典」として特別にマレーシアから入手したものです。

芸能の宝庫とも言えるクランタン州の伝統芸能グループ「Geng Wak Long (ゲン・ワロン)」によるクランタンの伝統音楽集。舞踊劇「マヨン」や影絵芝居「ワヤンクリ・クランタン (ワヤンクリ・シアム)」の曲から、男衆が集まってコール&レスポンスの形で歌う「ディキール・バラット」や、弦楽器ルバブを用いた語り部「タリセランピッ」のスタイルで歌っている曲など、クランタンの伝統芸能をアレンジして収録。クランタンの伝統芸能が生き続けていきますように、との想いもこめられた一作。(ご購入については Mutara Arts Production にお問い合わせください)

ユネスコの無形文化遺産に登録されている舞踊劇「マヨン」の音楽集。マヨンは、マレー半島北東部クランタン州や東海岸のトレンガヌ州で伝統的に演じられてきました。舞踊、芝居、音楽など、様々な要素から成り立っているマヨンという芸能の中で、マレーの伝統楽器による音楽は重要な役割を担っています。演奏に加え、精神的な重要性も持つ弦楽器ルバブに敬意を表する「Mengadap Rebab」の曲や、登場人物の移動の曲、子守唄など、芝居のシーンにあわせた曲が演奏されることにより、それぞれのシーンに奥行きを持たせます。ペナン島の大学 Universiti Sains Malaysia (USM) のアーティストらにより作成されたCDです。(非売品)

大小さまざまなサイズの青銅の銅鑼 (ゴング) や鍵盤楽器、木琴、そして太鼓などの楽器から成るマレーのガムラン。19世紀初頭にリアウ・リンガ王家 (現・インドネシア領) からマレー半島東海岸のパハン王家に伝わったガムランは、宮廷音楽として舞踊とともに「ガムラン・ムラユ」または「ジョゲッ・ガムラン」として発展しました。インドネシアのジャワガムランに比べると小編成のアンサンブルです。1950年代以降は、教育機関や文化施設で器楽曲を中心に演奏されるようになり、新しい曲も作曲されてきました。このCDには宮廷音楽として演奏されていた伝統曲がまとめられています。(トレンガヌ州立博物館にて購入可)

Art by the Art

第1回 クアラルンプール・ビエンナーレ

文 / 写真・TANJC



5つのパビリオン「人・自然・動物・記憶・歴史遺産」から、テーマ「BE LOVED」(愛される)の気付きへ導かれるように作品が展開されています。私も招待作家として LOVE FOR NATURE 館にて新作インタラクティブ・インスタレーション作品「Techure」(右写真)を制作発表。ぜひご覧ください!



開催中!
Kuala Lumpur Biennale 2017
 2017年11月1日~2018年3月31日
 10:00-18:00
 The National Art Gallery of Malaysia
 No. 2, Jalan Temerloh,
 Off Jalan Tun Razak, 53200 Kuala Lumpur.
<http://www.artgallery.gov.my/KLBiennale/>

国内外の現代アートを紹介するマレーシア最大規模の美術展として、記念すべき第1回クアラルンプール・ビエンナーレが幕を開けました。メイン会場の国立美術館では絵画を中心に、インスタレーションなど11カ国120名のアーティストの作品が展示されています。キュレーターによるガイドツアーもあり、見応え充分!

創立33年の豊富な実績と知識で、お客様の希望をサポート。
また、訪日観光客向けの日本国内ツアー、観光バスなどのサービスも行っています。



株式会社エムアールシージャパン

東京都知事登録旅行業 3-5248号 <http://mrcj.jp>



クアラルンプールの名門ホテルに泊まる大人の旅
3泊4日 60組限定ツアー 募集スタート!!

詳細は折り込みチラシをご覧ください



マレーシアで販売シェア No.1*

○ 脂ののったいわしとさばを厳選!

アヤム
AYAMいわしとさばのトマトソース煮

○ このままでもアレンジしても

*2016Nielesen マレーシア調べ

輸入販売元: 日仏貿易株式会社

製品情報やレシピはこちら

www.ayam.jp



Edotors (Hati Malaysia)



上原 亜季
Aki Uehara

ムティアラ・アーツ・プロダクション代表。
AFS 生として一年間マレーシアの高校
に留学。Universiti Sains Malaysia の
大学院にてマレーシアの伝統芸能の研
究を行い、修士号取得。国際文化会館
勤務を経て、現職。東南アジア芸能コー
ディネーター、イベント企画・制作、記事
執筆、マレー語通訳・翻訳。

mutiaraarts.pro



古川 音
Oto Furukawa

編集ライター。首都クアラルンプール
に4年滞在した経験を活かし、「All
About」や「CREA」ウェブサイトにてマ
レーシアの記事を執筆。また「マレー
シアごはんの会」にてイベントや料理教
室を主催。10月に念願の著書『ナシレ
マツ!』を発売。現地ごはんツアーも開催。
マレーシアごはんの会

malaysianfood.org



高塚 利恵
Rie Takatsuka

映像プロダクション、株式会社オッド
ピクチャーズ代表。インディペンデント
映画プロデューサー。日本国内にて映
像によるプロモーションの企画、撮影。
マレーシアの映像制作プロダクション
(ODD PICTURES MALAYSIA) と連携
した映像・映画製作など。

株式会社オッドピクチャーズ
odd-pictures.asia



Hati Malaysia

私たち Hati Malaysia は、上原亜季（マレーシアほか東南アジア伝統
芸能コーディネーター）、高塚利恵（映画・映像プロデューサー）、古川
音（マレーシア料理愛好家/ライター）の3人メンバーからなる、エ
キスパート集団です。マレーシア文化通信フリーペーパー「WAU
（ワウ）」の編集発行、マレーシア文化講座（芸能・映画・ごはん）
の講師、そのほかイベントや現地ごはんツアー等を企画、開催しています。
また、WAUにて取材してほしい、取り上げてほしい題材があれば、どう
ぞお気軽にご連絡ください。 Email : info@hatimalaysia.com



陳 維錚
TAN JC

デザイナー、現代アート作家。ジョ
ホール出身、96年来日。山形の東
北芸術工科大学映像専攻卒、京都
精華大学芸術学博士課程出身。京
都を拠点に国内外にてメディアア
ートを中心にクリエイティブ活動中。
創刊号から『WAU』アートディレク
ションを担当。

tanjc.net

released a book NASI LEMAK

『ナシレマツ!』本、出版しました!

マレーシアの国民食「ナシレマツ」とは？
ナシレマというひとつの料理から、
マレーシアの多様な食文化の神髄に迫る!

「語りたいナシレマツ」の章では、料理研究家のコウケンテツさんをはじめ、ナシレマツ好きの方にインタビュー。また、マレーシア人シェフによるレシピ公開、ナシレマツが食べられるお店紹介（日本、マレーシア）まで。これを読めば、あなたもすぐにナシレマツ通!

マレーシア人は、ナシレマツがとても好きだ。毎日食べる人もいる。複数の民族がともに暮らすマレーシアでは、民族ごとに伝統の味があり、宗教によって食事はそれぞれ異なっている。ところがこのナシレマツは、民族を越え、世代を超え、エリアをまたがり、あらゆる人々に好まれ、そして昔とほぼ変わらない姿で今も大事にされている。あるマレーシア人はこういう。

「なぜナシレマツが好きかって？それは僕がマレーシア人だからさ」と。
(本文より抜粋)



→ なぜ、ナシレマツなのか。

・さまざまな味、いろんな食感を混ぜることを好むマレーシア人。個性の異なる具をミックスして食べるナシレマツは、多民族がともに暮らすマレーシアそのものである。

・調理人の民族を問わず、店舗設備のよしあしを問わず、まっとうな実力主義でナシレマツ店の評価は決まる。それは、マレーシア人の食にたいするモットー。

「ナシレマツの本を書いていたら、私の心にある『ナシレマツ』を思い出しました。家族が好み、幼いころよく食べ、けって派手な料理ではないけれど、思い出すと、ふっと肩の力が抜ける、あのごはん。きつと『ナシレマツ』は誰の心の中にもあるのです。その小さな味が、今のあなたを勇気づけているのです。」
(古川音)

→ 読者の声

危険な本ですね、カバーを見るだけで腹が減る…… (Sさん)

究極にポジティブなエネルギーとそして何よりも深い、深いマレーシア愛を合わせ持った音さんだからこそできた素晴らしい本だと思います！私のインドネシアのナシレマツ(インドネシアだとこの発音に近い。ナシ・ウドックともいう)の写真と情報も載っています。ナシレマツはみんな大好きな国民食！ナシレマツにまつわる色々なストーリーとレシピも楽しい。本当に良い本です。皆さま是非！ (Aさん)

Very proud of our friend, Oto Furukawa for this fantastic book about nasi lemak. It'll be hot (selling) like sambal. (Jさん)

ナシレマツの魅力と美味しさがぎゅっと詰まった一冊です。この本を通して、マレーシアの食文化や人々の生活が感じられたような気がします。また先日、マレーシアからの留学生とお話をする機会がありました。言葉はうまく伝わらないですが、この「ナシレマツ」本の画像が打ち解け合うきっかけに。ナシレマツが恋しい留学生に、都内でナシレマツを食べることができるお店を紹介しました。喜ぶ姿を見ると、本当に「ナシレマツ」が国民食であることを実感しました。(Tさん)

シンプルなメニューをこんなに深く掘り下げる取材力がすごい！ (Tさん)

本の内容はまさに私たちマレーシア人の思いを代弁していると思います。(Lさん)

→ 日本でもここで、ナシレマツが食べられます!

五反田「チキンダイニング ちりばり」/池袋「マレーチャン」/浜松町「ペナンレストラン」/荻窪「馬來風光美食」/渋谷・横浜「マレーアジアンクイジー」/八丁堀「マレーカンボン」/大塚「ラムリ」/大阪「ケニアアジア」/静岡「アジアンダイニングキッチン 韻彩」など

※詳しい情報は Web へ!

マレーシアごはんの会 検索

『ナシレマツ!』日本語 著者: 古川音 (Oto Furukawa, Malaysia Gohan Kai) 編集協力: ferment books A5 版変形 / 98 ページ / 1400 円+税
●販売場所: 中国・アジア専門書店「内山書店」、レストラン「マレーアジアンクイジー渋谷店」(東京)、「cafe room basisA」(東京)、「KENNYasia」(大阪) など。Amazon、直販もあり。
問い合わせ先 www.malaysianfood.org oto@malaysianfood.org